Benutzerhandbuch
WÄRMEVITRINEN
COMFORT Line

IDEAL AKE

Bedienungs- und Wartungsanleitung

Bevor Sie die Wärmevitrine in Betrieb nehmen, lesen Sie diese Bedienungs- und Installationsanleitung sorgfältig durch und beachten Sie die darin aufgeführten Hinweise. Sie tragen damit selbst dazu bei, immer ein funktionstüchtiges Wärmegerät zu besitzen.

Bei Nichtbeachtung der angegebenen Hinweise kann der Garantieanspruch verfallen!

Inhalt

1. Einleitung 4
1.1. Willkommen 4
1.2. Symbole und Kennzeichen 4
1.3. Garantie und Haftung 4
1.4. Allgemeine Sicherheitshinweise 5
1.5. Gültigkeit 6
1.6. Ausstattung 6

2. Verwendungszweck 7

3. Bestimmungsgemäße Verwendung 7

4. Nicht bestimmungsgemäße Verwendung 7

5. Sicherheitsrichtlinien 7
6. Grundlegende Sicherheitshinweise 8
6.1. Verpflichtung des Anwenders 8
6.2. Verpflichtung des Personals 8
6.3. Mögliche Risiken 8

7. Erste Schritte 8
7.1. Übernahme 8
7.2. Aufstellen 8
7.3. Anschluss der Wärmevitrine 9

8. Allgemeine Bedienungshinweise 10
8.1. Bedien- und Anzeigeelemente der Steuerung 10
8.2. Bedienung der Steuerung 11
8.3. Wasserbefüllung COMFORT 13
8.4. Feuchteverteilung 15

9. Reinigung und Pflege 16
9.1. Generelle Empfehlungen 16
9.2. Reinigungsmittel 16
9.3. Reinigung der Gläser 17
9.4. Reinigung der Wanne 17

10. Störungen und Ursachen 18

11. Gefahren 19

12. Wartungshinweise 20

13. Schaltschema 20

14. Programme und Einstellungsempfehlung 21
14.1. Empfehlungen für Betrieb „Einseitig offen“ – nicht für COMFORT-70 21
14.2. Empfehlungen für Betrieb „Allseitig geschlossen“ 21
14.3. Übersicht vorprogrammierte Speicherplätze 22

15. Konformitätserklärung 23

1. Einleitung

1.1. Willkommen

Mit dem Kauf Ihrer neuen Wärmevitrine haben Sie sich für ein Produkt entschieden, das höchste technische Ansprüche mit praxisgerechtem Bedienungskomfort verbindet. Wir empfehlen Ihnen, diese Bedienungs- und Wartungsanweisung aufmerksam zu lesen, damit Sie mit dem Produkt schnell vertraut werden.

Bei sachgerechter Behandlung werden Sie lange Freude an dem Gerät haben. Für anfallende Wartungs- und Reparaturarbeiten sollten Sie diese Bedienungs- und Einbauanweisung sorgfältig aufbewahren.

1.2. Symbole und Kennzeichen

Dieses Symbol deutet auf wichtige Hinweise für den korrekten Gebrauch des Gerätes hin.
Diesen Hinweisen keine Beachtung zu schenken könnte zu Störungen am Gerät oder der Umgebung führen!

Dieses Symbol steht für eine mögliche oder unmittelbare Gefahr für Leben und Gesundheit einer Person und/oder gefährliche Situationen.
Das Ignorieren dieser Hinweise könnte zu Schäden an Ihrer Gesundheit und/oder Besitz führen!

Dieses Symbol deutet auf Hinweise für den Betrieb oder besonders hilfreiche Informationen hin.
Hilfe um alle Funktionen an Ihrem Gerät optimal zu nutzen.

1.3. Garantie und Haftung

Im Grunde gelten unsere „Generellen Zahlungs- und Lieferbedingungen“. Diese sind dem Anwender spätestens seit der Unterzeichnung des Vertrages bekannt. Anspruch auf Garantie und Haftung für Personen- und Besitzschäden sind unmöglich, wenn diese auf einen oder mehrere der folgenden Gründe zurückzuführen sind:

- unsachgemäße Verwendung des Gerätes
- unvorschriftsmäßige Montage, Inbetriebnahme, Betrieb und Wartung des Gerätes
- Betrieb des Gerätes mit defekten Sicherheitsbauteilen oder Sicherheitsbauteilen, die nicht ordnungsgemäß installiert wurden und nicht arbeitsfähig sind
- Nichteinhalten der Hinweise der Bedienungsanleitung bezüglich des richtigen Transportes, Installation, Inbetriebnahme, Betrieb, Wartung und Montage des Gerätes
- nicht autorisierte mechanische oder technische Änderungen am Gerät
- unzureichende Wartung der Nutz- und Verschleißteile
- nicht autorisierte Reparaturen
- Naturgewalt oder höhere Gewalt

1.4. Allgemeine Sicherheitshinweise

Technische Veränderungen an der Wärmevitrine dürfen nur durch Fachleute vorgenommen werden! Dies gilt im Besonderen für Arbeiten an Wärmetechnik, Elektroinstallation und Mechanik. **Jede Änderung muss durch den Hersteller autorisiert werden!**

- **Mit Warnhinweisen versehene Abdeckungen dürfen nur durch Fachleute geöffnet werden!**
- Die Theke darf an keiner Stelle mit einem Wasserstrahl gereinigt werden!
- **Die beheizte Bodenfläche darf nicht mit Flüssigkeiten gefüllt werden!**
- Im Bereich der Wärmevitrine dürfen keine leicht brennbaren Gegenstände oder Flüssigkeiten gelagert werden.
- Schutzabdeckungen und Vorrichtungen dürfen nicht entfernt werden, da sonst Verletzungsgefahr besteht!
- Greifen Sie nicht in Steckdosen, da diese ständig unter Strom stehen können!
- Die Thekensteuerung darf nur von einem Fachmann geöffnet werden!
- Luftströmungen im Bereich der Präsentationsfläche durch unsachgemäß installierte Lüftungen oder Zugluft müssen vermieden werden, um eine einwandfreie Funktion der heißen Theke zu gewährleisten.
- Zugluft im Bereich der Vitrine ist zu vermeiden. Zugluft kann die Funktion der Theke stark negativ beeinflussen, insbesondere wenn keine Abdeckungen der Präsentationsbehälter eingesetzt werden!
- Die Umgebungstemperatur soll 18 °C nicht dauerhaft unterschreiten, da sonst die vorgeschriebenen Kerntemperaturen nicht gehalten werden können. Dies gilt insbesondere, wenn keine Schutzscheiben genutzt werden, oder diese nicht geschlossen sind.
- Die zur Präsentation gebrachten Produkte müssen mit einer Kerntemperatur von mindestens 80 °C eingebracht werden.
- Für eine dauerhafte Gewährleistung einer Kerntemperatur von 65 °C kann bei offenen Präsentationsmöbeln vom Hersteller keine Garantie übernommen werden.
- Scharfe Gegenstände dürfen nicht lose im Thekenbereich aufbewahrt werden, da sonst Verletzungsgefahr besteht!
- Alle Glasaufbauten müssen mit der notwendigen Sorgfalt behandelt werden, um Verletzungen durch Glasbruch zu vermeiden.
- Bauteile und Betriebsmittel dürfen nur durch Originalteile ersetzt werden!

Achtung Verbrennungsgefahr!
Im Bereich der Wärmestrahler und Wärmewanne können hohe Temperaturen am Gehäuse und an den Leucht- und Heizmitteln auftreten! Diese Teile dürfen nicht berührt werden!

Achtung Brandgefahr!
Im Bereich um die Wärmestrahler und unterhalb der Wärmebecken dürfen keine leicht brennbaren Teile gelagert werden, da hier mit erhöhten Temperaturen zu rechnen ist!

1.5. Gültigkeit

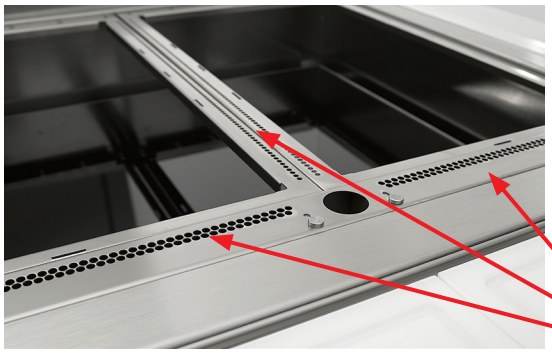
Diese Betriebsanleitung gilt für das Modell:
COMFORT

1.6. Ausstattung

Ihr Kundennutzen für Ihre Gäste

Multifunktionale Wärmevitrine mit geschlossener oder offener Kundenseite, die bestens für alle warmzuhaltenden Speisen geeignet ist, sowie einen Schutz gegen Klima benötigen (keine Austrocknung)! Hell erleuchtete Ausstellflächen zur optimalen Präsentation von warmen Speisen.

- Heizplatte, Stützwärme und Befeuchtung sind in je 3 Stufen einstellbar
- 7 vorprogrammierte, sowie jederzeit frei programmierbare Speicherplätze für Wärmeprogramme
- Ausstellflächen **COMFORT:** vertieft (120 mm) angeordnete Heizplatte und für Reinigungszwecke aushängbarer Einhängerahmen für GN-Behälter bis 100 mm (optional 150 mm) Tiefe bzw. flache Ausstellplatten in verschiedenen Dekors zum Einhängen
- **Easy Change für COMFORT 45, COMFORT 53:** wahlweise Bedien- oder Selbstbedienungsvitrine - Das Frontglas ist für Selbstbedienung einschiebbar und dient dann als Hauch- / Spuckschutz. Bei einer **Comfort 70** ist ein Selbstbedienungsbetrieb nicht vorgesehen (das Frontglas kann aber für Reinigungszwecke eingeschoben werden)
- **Quick Clean:** Deckglas für Reinigungszwecke hochklappbar, Frontglas hochschieb- und aushängbar
- Bedienseite: Flügeltüren verspiegelt – aushängbar. Bei einer **Comfort 70** ist ein Betrieb mit dauerhaft geöffneter Bedienseite nicht vorgesehen. Die Haltetemperaturen können nicht gewährleistet werden.
- Schneidbrett aus Polyhygien
- Klappspiegel zum Hochklappen bei ausgehängten Flügeltüren
- Stützwärme durch langwellige Infrarotstrahler
- LED-Beleuchtung
- Luftbefeuchtung (Klima) über Dampferzeuger im Unterbau, die Dampfzufuhr ist flächenmäßig regelbar



Hier sind jene Löcher zu sehen, durch die Feuchte aufsteigt.

- automatisches Wassernachfüllsystem mittels Tanksystem (Wasserbehälter und Pumpe) für flexible Geräteaufstellung oder optional für fixen Wasseranschluss inkl. Magnetventil
- Unterbau für Wasserspeichertank, Pumpsystem und Dampfgenerator inkludiert.

2. Verwendungszweck

Die Wärmevitrinen sind speziell für den Einbau in Lebensmittel- und Ausgabetheken entwickelt worden. Sie sind für die Warmhaltung und Präsentation von Lebensmittelerzeugnissen bei Temperaturen von +65 °C bis +85 °C geeignet.

Diese Wärmevitrine ist nicht dafür geeignet um Lebensmittel zu erwärmen. Alle zur Präsentation gebrachten Produkte sollten mit einer Kerntemperatur von 75°C bis 80°C eingebracht werden.

Füllen Sie nie zuviel und nie zu kalte Ware ein!
Bevor Sie die Wärmevitrine beschicken, warten Sie, bis die gewünschte Temperatur im Gerät erreicht ist (ca. 30 Minuten).

3. Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Wärmevitrinen entsprechen dem aktuellen Stand der Technik und sind entsprechend den anerkannten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut und betriebssicher.

Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem Zustand, sowie bestimmungsgemäß, sicherheits- und gefahrenbewusst unter Beachtung der Betriebsanleitung benutzt werden! Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller/Lieferant nicht. Das Risiko trägt alleine der Anwender.

Zur bestimmungsgemäßen Verwendung gehören auch das Beachten der Benutzerunterlagen, sowie die Einhaltung der Inspektions- und Wartungsbedingungen.
Nach Reinigung muss das Gerät auf lockere Verbindungen, Scherstellen und Beschädigungen untersucht werden. Festgestellte Mängel sofort beheben. Das Gerät nicht für betriebsfremde Zwecke nutzen! Änderungen am Gerät sind nur durch den Hersteller zulässig!

4. Nicht bestimmungsgemäße Verwendung

Die Wärmevitrinen sind nicht geeignet, um Lebensmittel zu erwärmen oder zu kochen. Die Wärmegeräte dürfen nicht mit Lebensmitteln befüllt werden, welche nicht die HACCP-Vorschriften erfüllen.

5. Sicherheitsrichtlinien

Bei der Fertigung wurden alle Sicherheitsvorschriften, insbesondere die VDE- und internationalen CEE-Richtlinien beachtet. Das Gerät wurde im Werk einer umfangreichen Endkontrolle unterzogen.

6. Grundlegende Sicherheitshinweise

6.1. Verpflichtung des Anwenders

Der Anwender ist verpflichtet, nur Personen an dem Gerät arbeiten zu lassen, die:

- mit den grundlegenden Hinweisen für sicheres und unfallfreies Arbeiten vertraut sind und die geschult wurden, wie man das Gerät richtig bedient.
- das Kapitel über Sicherheit und Warnhinweise gelesen haben und es mit ihrer Unterschrift bestätigt haben.

Das sicherheitsbewusste Arbeiten des Personals sollte regelmäßig kontrolliert werden.

6.2. Verpflichtung des Personals

Jeder, der autorisiert ist mit dem Gerät zu arbeiten, ist verpflichtet:

- der grundlegenden Regelung für sicheres und unfallfreies Arbeiten zu beachten,
- das Kapitel für sicheres Arbeiten und für Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung zu lesen und bestätigen, dass er diese verstanden hat, bevor er mit dem Gerät arbeitet.

6.3. Mögliche Risiken

Die Wärmevitrinen sind gemäß allen Sicherheitsbestimmungen ausgelegt und gestaltet. Trotzdem ist es möglich, dass Gefahren für Körper und Leben des Verwenders und/oder Dritter. Das Gerät sollte nur verwendet werden:

- für den dafür vorgesehenen Zweck.
- in sicherer und makelloser Kondition.

Störungen, die die Sicherheit gefährden, sollten unverzüglich beseitigt werden.

7. Erste Schritte

7.1. Übernahme

Kontrollieren Sie das Gerät auf Transportschäden und notieren Sie festgestellte Transportschäden auf den Übernahmepapieren des Spediteurs, sowie auf Ihrem Formular und lassen Sie sich den Schaden bestätigen. Falls der Schaden erst nach dem Auspacken auftritt, sind Sie verpflichtet den Schaden unverzüglich schriftlich mitzuteilen. Eine vorherige telefonische Mitteilung an Ihren Lieferanten ist ratsam.

Bei nicht fristgerechter Meldung eines Transportschadens erlischt Ihr Anspruch auf Schadenersatz!

7.2. Aufstellen

Während der Aufstellung/Einbau in die Theke darf das Gerät nicht umgedreht bzw. umgekippt werden, die Gläser der Vitrine könnten dabei beschädigt werden.
Vor der Inbetriebnahme die Schutzfolien von der Vitrine abziehen. Sorgen Sie für einen festen und sicheren Stand des Möbels.

Im Unterbau genügend Abstand (mindestens 50 mm) zur Wärmewanne einhalten!
Dieser Abstand ist wichtig, um ein Überhitzen der Wärmeplatte zu verhindern!

7.3. Anschluss der Wärmevitrine

Elektrischer Anschluss

Die Geräte für Nennspannung 230V 50Hz (einphasig) werden standardmäßig mit Netzstecker geliefert. Die Geräte mit 400V 50Hz (dreiphasig) werden ohne Netzstecker ausgeliefert und dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal angeschlossen werden.

Eine dauerhafte Stromverfügbarkeit von 16A pro Phase muss gewährleistet sein.
Mängel der Spannungsversorgung sind vor dem Anschließen der Geräte zu beseitigen.
Der Gerätehersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßem Anschluss resultieren.

Der Anschluss an eine andere Spannung, Stromart oder Frequenz als am Typenschild angegeben ist nicht zulässig!

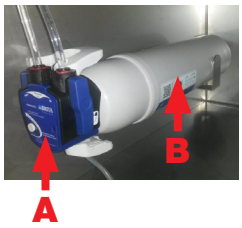
Wir weisen darauf hin,dass jede einzelnwe Wärmevitrine auf einem eigenen Stromkreis angeschlossen werden muss.

Absicherungen:
Geräte mit 230V 50Hz (einphasig): 1x 16A
Geräte mit 400V 50Hz (dreiphasig): 3x 16A

Wasseranschluss nur bei COMFORT mit Option Festwasseranschluss

Die Basic Plus Modelle mit Option Festwasseranschluss brauchen einen kundenseitigen Anschluss an die Wasserleitung.

Die Vitrine hat neben dem elektrischen Anschluss auch noch eine schwarze Kupplung inkl. Rückschlagventil für die Wasserversorgung zum Anschluss an die Wasserleitung.
Die Kupplung ist kundenseitig an einen 3/4“ Außengewinde-Wasseranschluss zu schrauben .
Dieser muss für Wartungszwecke absperrbar sein (z.B. Kugelhahn,...).
Wichtig: die Wasserzuleitung muss zwischen 3 bar und 6 bar Wasserdruck haben!



Im Unterbau der Vitrine befindet sich der Filterkopf (A) mit einer Filterkartusche (B).
.

Filter-Erstbefüllung:
Stellen Sie einen Wasserauffangbehälter unter den Schlauch (C) am Filterkopf und drücken Sie die Spülventiltaste (D) so lange bis aus dem Schlauch (C) Wasser ohne Luftblasen austritt.

Siehe auch beiliegende Originalunterlagen von „Brita“.

Informationen zum regelmäßigen Filterkartuschentausch finden Sie im Kapitel „Wartungshinweise“.

8. Allgemeine Bedienungshinweise

8.1. Bedien- und Anzeigeelemente der Steuerung

Die Wärmevitrinen der BASIC Line sind mit einer modernen, leistungsstarken und sehr leicht zu bedienenden Steuerung ausgestattet.

Das Display zeigt Ihnen alle Einstellungen und den Gerätezustand an. Sollte das Display nichts anzeigen, kann es sein, dass die Stromversorgung nicht intakt ist.

Taste für das EIN- und AUS-Schalten der Wärmevitrinen.

Taste für das Auswählen der hinterlegten Programme P1 bis P7 (Programmanzeige)

Taste für das EIN- und AUS-Schalten der **LED-Beleuchtung** in der Wärmevitrine.

Taste für das EIN- und AUS-Schalten der **Befeuchtung** für das Klima in der Wärmevitrine. Es können hier drei Stufen zugeschaltet werden.

Taste für das EIN- und AUS-Schalten der **Primärheizung** für die trockene Wärme in der Wärmevitrine. Es können hier drei Stufen zugeschaltet werden.

Taste für das EIN- und AUS-Schalten der **Stützwärme** für die stabile Wärme in der Wärmevitrine. Es können hier drei Stufen zugeschaltet werden.

8.2. Bedienung der Steuerung

Die Wärmevitrine bietet Ihnen als Anwender den höchst möglichen Komfort und eine einfache Bedienung der Steuerung.

Wenn eine Wärmevitrine der BASIC Line an das Stromnetz angeschlossen wurde, erscheint im Display immer “OFF”. Damit können Sie auch sicher sein, dass das Gerät an der Spannungsversorgung angeschlossen ist.

Zum Einschalten des Gerätes drücken Sie die rechte Knopftaste ⏻.

Wenn im Display „OFF“ nicht angezeigt wird, kann das Gerät auch nicht durch das drücken der Taste ⏻ eingeschaltet werden.

Nach dem Einschalten zeigt die Steuerung im Display immer die Leistungsstufe NULL (AUS) für alle Wärmequellen an. Das Gerät heizt nicht auf.

Durch Drücken der Druckknöpfe oder oder können Oberhitze, Unterhitze und die Befeuchtung in je 3 Stufen getrennt voneinander aktiviert werden. Am Display werden die Heizstufen visuell angezeigt..

Durch Drücken der Druckknopftaste kann die LED-Beleuchtung in der Wärmevitrine EIN- oder AUS-geschalten werden. Eine Anzeige im Display erfolgt nicht, da die Beleuchtung im Gerät deutlich wahrgenommen werden kann.
Damit kann das Gerät auch **NEUTRAL (unbeheizt)** betrieben werden.

Wärmeeinstellungen

Durch Drücken der Taste „P“ können die voreingestellten Programmspeicherplätze ausgewählt werden. In Kapitel 14 finden Sie eine Auflistung von empfohlenen Einstellwerten für verschiedene Speisenarten.

Durch das Betätigen der Taste kann die **Primärwärme** (Wärme von unten) in drei Leistungsstufen eingestellt werden. Stufe 1 ist in diesem Fall die schwächste Leistung und Stufe 3 die stärkste Leistung. Dies wird im Display durch die zunehmende rote Balkensymbolik dargestellt.

Durch das Betätigen der Taste kann die **Stützwärme** (Wärme von oben) in drei Leistungsstufen eingestellt werden. Stufe 1 ist in diesem Fall die schwächste Leistung und Stufe 3 die stärkste Leistung. Dies wird im Display durch die zunehmende rote Balkensymbolik dargestellt.

Durch das Betätigen der Taste kann die **Feuchte** (Klima im Gerät) in drei Leistungsstufen eingestellt werden. Stufe 1 ist in diesem Fall die schwächste Leistung und Stufe 3 die stärkste Leistung. Dies wird im Display durch die zunehmende fortlaufende rote Tropfensymbolik dargestellt. Das Klima bzw. die Feuchte dient nicht zur Warmhaltung der Speisen, sondern nur zur Sättigung der trockenen Luft durch die Primärwärme.

Alarme rücksetzen

Reset des Alarms „H2O“:
Nach Behebung der Störung die Tasten und gleichzeitig für 7 Sekunden drücken, um den Alarm zu quittieren (siehe dazu Kapitel 8.3.)

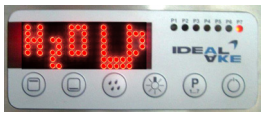
8.3. Wasserbefüllung COMFORT mit Wassertank

Beim täglichen **ersten Starten** der Wärmevitrine sollte der gereinigte Wassertank (Bild links) mit Trinkwasser befült werden. Eine Pumpe versorgt nach dem aktivieren der Befeuchtung den Dampfgenerator automatisch mit Wasser.
Bevor das Wasser in den Dampfgenerator gelangt, wird mittels eines Filters das Wasser entkalkt.
Durch Wärme wird Dampf erzeugt. Dieser strömt durch eine Dampfleitung ins Innere der Vitrine um die Speisen vor Austrocknung zu schützen.

Die COMFORT Vitrinen verfügen über ein **Water Proof System**, welches bei Unterschreiten der benötigten Wassermenge im Wassertank ein akustisches sowie optisches Warnsignal auslöst.
Das akustische Warnsignal bleibt fünf Sekunden lang zu hören und schaltet dann ab, während das optische Warnsignal **„H2O“ (der Füllstand im Glas auf dem Display bewegt sich auf und ab)** bis zur Auffüllung des Wassertanks im Display sichtbar bleibt.

Es darf nur Trinkwasser verwendet werden!
Der Behälter sollte täglich entleert und gereinigt werden!

Mögliche Fehler

FEHLER/SYMBOL	BESCHREIBUNG	ABHILFE
	Das Display zeigt nichts an.	■ Überprüfen Sie die Stromversorgung. ■ Konnte der Fehler nicht mit „Abhilfe 1“ behoben werden, ist ein Servicetechniker zu kontaktieren.
Es wird kein Dampf erzeugt		■ Beim täglichen ersten Aufstarten dauert die Dampferzeugung etwas länger. ■ Stellen Sie sicher, dass die Funktion „FEUCHTE“ (siehe Punkt 8.2) Bedienung der Steuerung/ Wärmeeinstellungen aktiv ist. **Vorsicht Verbrennungsgefahr!** ■ Nur einmal: Das Gerät mit der Taste ⏻ AUS- und EIN-schalten. ■ Konnte der Fehler durch die vorigen Abhilfen nicht behoben werden, ist ein Servicetechniker zu kontaktieren.
Die Speisen kühlen aus		■ Stellen Sie sicher, dass die Funktionen „Primär-wärme“ bzw. „Stützwärme“ (siehe Punkt 8.2) Bedienung der Steuerung/Wärmeeinstellungen aktiv sind. ■ Kontrollieren Sie ob die Heizplatte der Primär-wärme bzw. die Stützwärme funktionieren. **Vorsicht Verbrennungsgefahr!** ■ Konnte der Fehler durch die vorigen Abhilfen nicht behoben werden, ist ein Servicetechniker zu kontaktieren.
Fehlermeldung am Display:  (Füllstand im Glas blinkt und steigt)	Wasserstand im Wassertank zu niedrig.	Wasser in den Wasserbehälter auffüllen. Sollte das keine Abhilfe schaffen, dann ist die Funktion des Schwimmerschalters von einem Servicetechniker überprüfen zu lassen. **Alarm Reset** Nach Behebung der Störung die Tasten ▭ und ⁘ gleichzeitig für 7 Sekunden drücken, um den Alarm zu quittieren.
Fehlermeldung am Display: **F90**	Kommunikationsfehler zwischen Display und Steuerung.	■ Nur einmal: Das Gerät mit der Taste ⏻ AUS- und EIN-schalten. ■ Konnte der Fehler nicht mit „Abhilfe 1“ behoben werden, ist ein Servicetechniker zu kontaktieren.

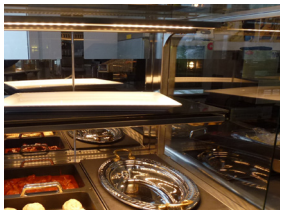
8.4. Feuchteverteilung

Die Feuchteverteilung kann über die Schieber auf der Bedienseite angepasst werden. Damit kann die Feuchte auf die Warenverteilung angepasst werden.

Empfehlung:
Es sollten beim Selbstbedienungsbetrieb die Schieberegler geschlossen werden, während bei Servicebetrieb die Regler geöffnet sein sollten.

8.5. Weitere Gerätefunktionen

Funktionsübersicht



Die Innenseite der Flügeltüren ist verspiegelt, um auch bei wenigen präsentierten Speisen eine ahnsehliche Warenpräsentation durch optische Vervielfachung zu erhalten.

Bei den Geräten COMFORT befindet sich zusätzlich ein hochklappbarer Spiegel unter dem Schneidbrett. Bei ausgehängten Türen lässt sich dieser hochstellen, um die Waren optisch zu vervielfachen.

Die Geräte COMFORT sind mit einem Schneidbrett auf der Bedienerseite ausgestattet.

8.5.1. Flügeltüren

Die Flügeltüren sind innen verspiegelt. Sie können ausgehängt werden, um in Stoßzeiten mehr Platz zum Befüllen und zur Warenentnahme zu haben. Das Aushängen wird nur bei geschlossener Glasscheibe auf Kundenseite empfohlen, da sonst Temperatur und Feuchte im Inneren der Wärmevitrine nicht gehalten werden können.

Bei einigen Geräten mit Unterbau befinden sich zwei Einschübe für die ausgehängten Flügeltüren. Hier können die Türen bei Betrieb mit offener Bedienseite zwischengelagert werden.

8.5.2. Schneidbrett und Klappspiegel

Schneidbrett und Klappspiegel

Hoch- und Einklappen des Spiegels

Die Schneidbretter von BASIC und BASIC Plus bestehen aus einer abnehmbaren CNS-Wanne und einer oder mehreren Polyhygien-Einlagen. Die Polyhygieneinlagen können zum Reinigen aus der CNS-Halterung genommen werden.

Auf der Unterseite der Polyhygienplatten sind befinden sich Fräsungen, um ein falsches Einlegen in die Wanne zu verhindern.

Bei ausgehängten Flügeltüren kann ein Spiegel für eine optische Vervielfachung der präsentierten Waren hochgeklappt werden.

Bei geschlossenen Flügeltüren befindet sich der Spiegel unter der CNS-Wanne des Schneidbretts.

Wenn die Flügeltüren ausgehängt sind, kann auch das Schneidbrett aus der Führung gehoben und entfernt werden.

Schneidbrett eingehängt, Spiegel unten

Schneidbrett hochheben

Schneidbrett entfernen

Unter dem Schneidbrett befindet sich der Spiegel

Einhängevorrichtung

Spiegel hochklappen, hochziehen und ...

Um den Spiegel wieder einzuklappen, führen Sie die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.

... nach dem Hochklappen einrasten

Der Spiegel ist hochgeklappt, das Schneidbrett wird wie oben gezeigt eingehängt.

9. Reinigung und Pflege

ACHTUNG VERBRENNUNGSGEFAHR!
Alle Teile der Wärmevitrine können heiß sein. Es herrscht Verbrennungsgefahr! Besonders im Bereich der Wärmestrahler und der Heizplatten können hohe Temperaturen am Gehäuse und an den Leuchtmitteln auftreten. **Diese Teile dürfen nicht berührt werden!**

ACHTUNG!
Bevor Sie das Gerät reinigen, ist die Stromzufuhr zu unterbrechen!
Dazu die Wärmevitrine ausstecken oder 2-polig vom Netz trennen.

Nachfolgend möchten wir Ihnen einige Ratschläge bezüglich Wartung, Pflege, Problembehandlung und Service Ihrer Wärmevitrine geben. Das Gerät ist täglich entsprechend den Hygieneverordnungen innen und außen zu reinigen, nur so kann eine optimale Warenpräsentation garantiert werden.

Da die Wärmevitrine während der Reinigung ausgeschaltet sein muss, ist es am sinnvollsten die Reinigung am Ende des Arbeitstages durchzuführen. Warten Sie bis das Gerät ausgekühlt ist.
Die Wärmevitrine kann über Nacht bzw. außerhalb der Öffnungszeit ausgeschaltet bleiben.

9.1. Generelle Empfehlungen

- Das Gerät muss täglich gereinigt werden.
- Tragen Sie säurebeständige Handschuhe um Hautreizungen zu vermeiden.
- Nach dem Reinigen mit Spezial-Reinigern müssen alle Teile mit klarem Wasser abgespült und anschließend getrocknet werden, damit keine Rückstände bleiben.

Es ist absolut notwendig auf einige grundlegende Dinge zu achten, damit dieses Edelstahl-Produkt lange und einwandfrei arbeitet:

- Halten Sie die Edelstahl-Oberfläche stets sauber.
- Achten Sie darauf, dass immer genug Frischluft auf die Oberfläche kommt.
- Berühren Sie die Oberfläche niemals mit rostigem Material.

9.2. Reinigungsmittel

Verwenden Sie folgende Reinigungsmittel!

- **Lauwarmes Seifenwasser:** Verwenden Sie für alle Flächen, die direkt mit der Ware in Berührung kommen, nur lauwarmes Seifenwasser.
- **Glasreiniger:** Entfernt Fett von Glasoberflächen. Die Glasborde lassen sich alle anheben, sodass ein müheloses Reinigen der Scheiben und der darunter liegenden Flächen möglich ist.
- **Edelstahlreiniger:** Die äußeren Edelstahloberflächen der Vitrine sollten mit handelsüblichen Edelstahlpflegemitteln behandelt werden.
- **Lampen:** Nur mit einem weichen Tuch oder Lappen reinigen.

Vermeiden Sie folgende Reinigungsmittel!

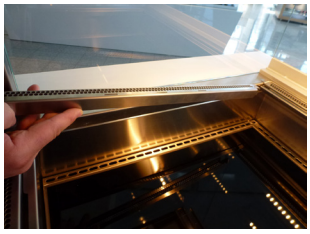
- Verwenden Sie keine scharf riechende, ätzende, lösungsmittelhaltige, bleichende oder chlorhaltige Reinigungsmittel
- Verwenden Sie niemals Hochdruck-, Wasserdruck- oder Dampfdruckreiniger.
- Verwenden Sie keine entflammbaren, chemischen Reiniger.
- Benutzen Sie **niemals** Scheuermittel (Scotch, Reinigungsvlies) oder Stahlwolle.

9.3. Reinigung der Gläser

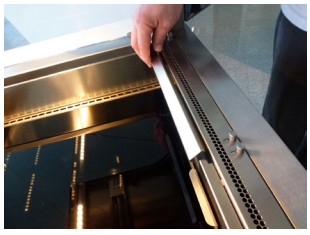
Das Deckglas kann zur leichten Reinigung hochgeklappt werden, die Frontscheibe kann hochgeklappt nzw. ausgehängt werden.

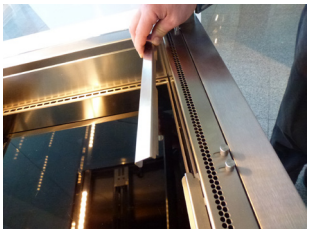
ACHTUNG!
Halten Sie die Gläser während dem Reinigen fest und lassen Sie das Frontglas nicht fallen!

9.4. Reinigung der Wanne



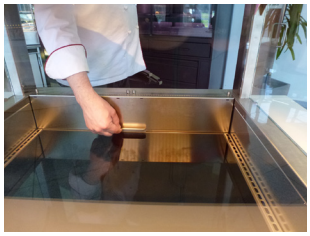
Nehmen Sie erst die Seitenleisten mit den Löchern heraus.





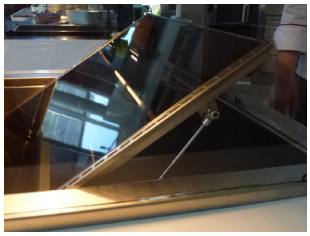
Nehmen Sie die Einhängeleisten für GN-Einsätze heraus. Erst nach oben drehen, danach aushängen.

Nehmen Sie das Dampfleitblech mit den Schiebereglern heraus.



Heben Sie mit dem mittig angeordneten Griff von der Bedienseite aus die Primäre-Wärmeplatte an.
Die Platte bleibt durch die Gasdruckdämpfer geöffnet.

VORSICHT VERBRENNUNGSGEFAHR!



Beim Schließen der Primären-Wärmeplatte ist darauf zu achten, dass diese mit dem mittig angeordneten Griff kontrolliert nach unten geführt wird, bis die Grundposition erreicht ist.
Lassen Sie die Wärmeplatte unter keinen Umständen **unkontrolliert nach unten fallen!**

Im Inneren der Wanne befindet sich der Wasserbehälter für die Feuchte. Nehmen Sie den Behälter mit Hilfe der Griffe heraus.

VORSICHT VERBRENNUNGS-/VERBRÜHUNGSGEFAHR!

Nach der Entnahme des Wasserbehälters ist der Schwimmer vorsichtig zu entnehmen.

Jetzt können Sie das Innere der Wanne, sowie alle ausgebauten Teile der Wärmevitrine bequem reinigen.

ACHTUNG!
Wenn alle Reinigungsarbeiten beendet sind, muss die Wärmevitrine wieder in den Originalzustand gebracht werden, um eine einwandfreie Funktion zu gewährleisten!

Neben den täglichen Reinigungsarbeiten ist in regelmäßigen Abständen Service und Wartung der Wärmevitrine durch qualifizierte Fachkräfte erforderlich.
(siehe Kapitel 12. Wartungshinweise)

9.5. Reinigung des Schneidbretts

Die Polyhygieneinsätze können zum Reinigen herausgenommen werden. Beim Wiedereinsetzen muss auf die Fräsung geachtet werden, sonnst passt der Kunststoff nicht mehr in die CNS-Wanne.

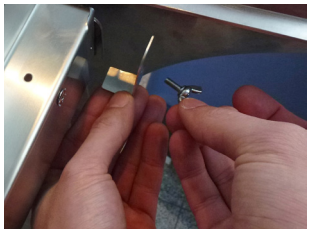
Bei der BASIC und BASIC Plus kann auch die CNS-Schale zum Reinigen ausgehängt werden.

9.6. Ausbau des Klappspiegels

Der Klappspiegel kann falls nötig zum Reinigen ausgebaut werden:

Klappen Sie den Spiegel hoch (siehe Kapitel „8.5.2 Schneidbrett und Klappspiegel BASIC, BASIC Plus“), aber setzen Sie das Schneidbrett nicht ein.

Auf der rechten Seite befindet sich eine Flügelschraube.



Drehen Sie die Flügelschraube heraus und entfernen Sie den freiwerdenden Winkel.

Sobald der Winkel entfernt ist, kann der Spiegel auf der rechten Seite ausgehängt werden.

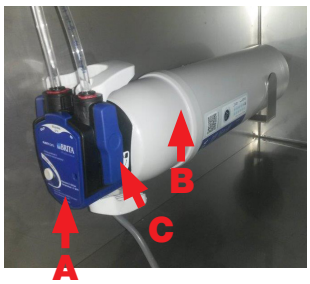
Der Spiegel wird auf der linken Seite vom Führungsbolzen gezogen.
Der Spiegel ist somit ausgebaut und kann gereinigt werden.

Nach dem Reinigen und Einhängen ist darauf zu achten, dass der Spiegel wieder mit Haltewinkel und der Flügelmutter gesichert wird!
Der Wiedereinbau des Spiegels erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

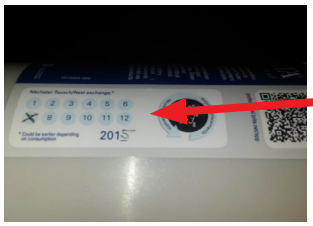
9.7. Filtertausch

- Siehe auch beiliegende Originalunterlagen von „Brita“.

Die Filterkartusche des Wasserfilters muss nach 5 Monaten Betrieb getauscht werden, um eine einwandfreie Funktion des Gerätes zu garantieren. Ersatzfilter sind bei ihrem AKE Gerätehändler erhältlich.



(A) Filterkopf
(B) Filterkartusche
(C) Verriegelungsgriff
(D) Schlauch
(E) Spülventiltaste



Bei Geräteauslieferung ist das nächste Filterwechseldatum bereits auf der Filterkartusche eingetragen.

- Schalten Sie die Vitrine aus bzw. trennen Sie die Vitrine von der Spannungsversorgung.
- Nur bei externer Wasserversorgung:
  Zum Tausch der Filterkartusche muss die externe Wasserversorgung zur Vitrine unterbrochen werden (z.B.: Absperrventil, Kugelhahn).
- Stellen Sie einen Wasserauffangbehälter unter den Schlauch (D) am Filterkopf (A)
- Verriegelungsgriff (C) durch drehen öffnen. Spülventil (E) betätigen und Filter drucklos machen. Filterkartusche (B) aus Filterkopf entnehmen.
- Die Filterkartusche lässt sich zur Entnahme um 90° in der Wandhalterung schwenken. Schutzkappe der neuen Filterkartusche abziehen. Nächstes Austauschdatum.
- im Datumsfeld auf Filterkartusche vermerken (Filterbetriebszeit = 5 Monate)
- Neue Filterkartusche senkrecht in den Filterkopf einsetzen, Verriegelungsgriff bis zum Einrasten drehen. Verbindung zur externen Wasserversorgung wieder herstellen, Spülventil betätigen und Filtersystem bis zum blasenfreien Ablauf des Wassers spülen. .
- Vitrine beim nächsten Betrieb wieder Einschalten

10. Störungen und Ursachen

Wenn Ihre Wärmevitrine nicht zufriedenstellend arbeitet, möchten wir Ihnen als erste Hilfe folgende Checkliste geben. Erst nachdem Sie die nachfolgenden Punkte gecheckt haben, sollten Sie uns kontaktieren.

Checkliste für Ihre Wärmevitrine

STÖRUNG	URSACHE	MASSNAHME
Wärmestrahler und/ oder Wärmewanne wird nicht warm.	Gerät nicht eingeschaltet.	Gerät einschalten.
Wärmequellen lassen sich nicht regeln.	Regler oder Sicherung defekt.	Kundendienst oder Elektrofachmann rufen.
Licht lässt sich nicht einschalten.	Leuchtmittel oder Leitungsanschluss defekt.	Kundendienst oder Elektrofachmann rufen.
Speisen sind zu heiß.	Temperaturregler ist zu hoch eingestellt.	Regeler für Wärmequellen niedriger einstellen.
Störung in der Energieversorgung.		Gerät sofort abschalten. Wartungsarbeiten durch Elektrofachkraft.

- Ist die richtige Strom-/Voltstärke gegeben (beachten Sie die Namensplatte für Details)?
- Arbeitet die elektrische Sicherung korrekt?
- Arbeiten alle Heizelemente der Vitrine korrekt?
  Überprüfen Sie den lokalen Stromanschluss und die Kontrolllampe!
- Sind möglicherweise kalte oder gefrorene Speisen in der Vitrine?
- Ist das Thermostat korrekt eingestellt?
- Funktionieren alle Lampen einwandfrei? Prüfen Sie die Lampen und Verbindungen!

Sind die angeführten Möglichkeiten nicht Ursache der aufgetretenen Störung, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst.

Statusanzeigen und Fehlermeldungen am Display

Sie finden die Fehlermeldungen in der Programmieranleitung.

Für Warenverluste ist nicht der Hersteller haftbar, auch dann nicht, wenn das Gerät noch unter Garantie steht. Daher empfiehlt es sich, die Temperatur Ihres Gerätes periodisch zu überprüfen.

11. Gefahren

Elektrische Energie

Bei Störungen in der elektrischen Energieversorgung Gerät sofort abschalten!
Arbeiten an elektrischen Anlagen oder Betriebsmitteln dürfen nur von einer Elektrofachkraft oder von unterwiesenen Personen unter Leitung und Aufsicht einer Elektrofachkraft, den elektrotechnischen Regeln entsprechend, durchgeführt werden.

ACHTUNG STROMSCHLAG!
Kein Fließ- oder Strahlwasser in den Bereich von Elektroanschluss oder Geräteblende bringen.

Geräte und Anlagenteile, an denen Inspektions-, Wartungs- und Reparaturarbeiten durchgeführt werden, müssen spannungsfrei geschaltet werden. Die freigeschalteten Teile zuerst auf Spannungsfreiheit prüfen, dann Erden und Kurzschließen. Benachbarte, unter Spannung stehende Teile isolieren!

ACHTUNG VERLETZUNGSGEFAHR!
Bei Inspektions-, Wartungs-, und Reparaturarbeiten muss das Gerät erst spannungsfrei geschalten werden.

Verletzungsgefahren

Während des Betriebes erwärmt sich nicht nur der Innenraum, sondern die gesamte Vitrine. Achten Sie daher bei Berührung darauf, dass auch die Glasflächen und die Metallteile erwärmt sind.

ACHTUNG VERBRENNUNGSGEFAHR!
Im Bereich der Wärmestrahler können hohe Temperaturen am Gehäuse und an den Leuchtmitteln auftreten. **Diese Teile dürfen nicht berührt werden!**

ACHTUNG BRANDGEFAHR!
Im Bereich um die Wärmestrahler und unterhalb der Wärmebecken dürfen keine leicht brennbaren Teile gelagert werden, da hier mit erhöhten Temperaturen zu rechnen ist!

ACHTUNG VERLETZUNGSGEFAHR DURCH GLASBRUCH!
Scheiben immer mit beiden Händen in die jeweilige Endposition bringen.

12. Wartungshinweise

Um eine einwandfreie Funktion der Wärmevitrine und eine optimale Warenpräsentation zu garantieren, muss die gesamte Technik regelmäßig geprüft und gewartet werden.

Service und Wartung, Problembehandlung

- Vorgeschriebene Anpassung, Service und Kontrollarbeit muss rechtzeitig vom Manager oder, wenn notwendig, von einem autorisierten Servicetechniker vollendet werden.
- Das Bedienungspersonal muss vor Beginn der Wartungs- oder Servicearbeiten informiert werden.
- Das Gerät muss vom Hauptschalter getrennt werden, bis die Wartung, Kontrolle und Reparatur abgeschlossen ist. Der Hauptschalter muss bewacht werden, um unbeabsichtigtes Einschalten zu vermeiden.
- Prüfen Sie alle Schrauben, ob sie festgezogen sind.
- Nach Abschluss der Wartung überprüfen Sie alle Sicherheitsbauteile auf einwandfreie Funktion.

Folgende Arbeiten sind druchzuführen:

- Grundreinigung der gesamten Vitrine
- Schmutzentfernung auf den Schwarz- / Cerangläsern mittels Ceranfeldkratzer
- Funktionsprüfung der Infrarot-Wärmestrahler
- Funktionsprüfung der Leuchtstofflampen
- Prüfung der Vitrinen-Innentemperatur
- mechanische Prüfung (Türen, Glas)
- Sicherheitsprüfung der Anlage
- Entkalkung des Wasserbehälters

13. Schaltschema

Das Schaltschema finden Sie in der Programmieranleitung.

14. Programme und Einstellungsempfehlung

Nachfolgend finden Sie Tabellen mit Empfehlungen für das Warmhalten verschiedener Speisen.
Die Werte dienen als Richtwerte und können noch verändert werden.

14.1. Empfehlungen für Betrieb „Einseitig offen" – nicht für COMFORT-70

VORSCHLAG FÜR ANWENDUNGEN: **1) SB-Scheibe offen und Flügeltüren geschlossen** **2) SB-Scheibe geschlossen und Flügeltüren offen**	Stützwärme (Oben)	Primärwärme (unten)	Dampf	Vorprogrammierter Speicherplatz
Fleisch-Geflügel-Fisch in Soße, Gedämpfte Produkte in etwas Flüssigkeit (Fisch, Geflügel, Fleisch), Gefülltes Gemüse mit Fleisch/Gemüse, Reis, Nudeln, Kartoffeln, Gemüse mit/ohne Soße, Aufläufe, Eintopf, Suppen	3	2	3	P1
Schnitzel, Kotelette, Fleisch und Geflügel ganze Bratenstücke zum runterschneiden, Reis, Nudeln, Kartoffeln, Gemüse mit/ohne Soße, Aufläufe, Eintopf, Suppen,	3	3	3	P2
Schnitzel, Frikadelle, Fleischkäse, Haxe, Hähnchenkeulen, Pizza, Würstchen, Bockwürste in Wasser, Burger, Fleischspieße (Fingerfood), Fingerfood Artikel allgem.	3	2	2	P3
Pommes, Wedges, Nuggets, Frühlingsrollen, Fisch im Teigmantel, Fingerfood Artikel allgem.	3	2	1	P4
Gefüllte warme Brottaschen, gefüllte Hörnchen, Quiche, Wurst im Teigmantel, Fingerfood Artikel allgem.	2	1	1	P5
Brötchen, Croissant, Brot, Kuchen, Gebäck	1	0	1	–

14.2. Empfehlungen für Betrieb „Allseitig geschlossen"

VORSCHLAG FÜR ANWENDUNGEN: **SB-Scheibe geschlossen und Flügeltüren geschlossen**	Stützwärme (Oben)	Primärwärme (unten)	Dampf	Vorprogrammierter Speicherplatz
Fleisch-Geflügel-Fisch in Soße, Gedämpfte Produkte in etwas Flüssigkeit (Fisch, Geflügel, Fleisch), Gefülltes Gemüse mit Fleisch/Gemüse, Reis, Nudeln, Kartoffeln, Gemüse mit/ohne Soße, Aufläufe, Eintopf, Suppen	2	1	1	P5
Schnitzel, Kotelette, Fleisch und Geflügel ganze Bratenstücke zum runterschneiden, Reis, Nudeln, Kartoffeln, Gemüse mit/ohne Soße, Aufläufe, Eintopf, Suppen,	2	1	1	P5
Schnitzel, Frikadelle, Fleischkäse, Haxe, Hähnchenkeulen, Pizza, Würstchen, Bockwürste in Wasser, Burger, Fleischspieße (Fingerfood), Fingerfood Artikel allgem.	2	1	1	P5
Pommes, Wedges, Nuggets, Frühlingsrollen, Fisch im Teigmantel, Fingerfood Artikel allgem.	2	1	0	–
Gefüllte warme Brottaschen, gefüllte Hörnchen, Quiche, Wurst im Teigmantel, Fingerfood Artikel allgem.	1	1	1	P6
Brötchen, Croissant, Brot, Kuchen, Gebäck	1	0	0	P7

14.3. Übersicht vorprogrammierte Speicherplätze

Programmplatz	Stützwärme (oben)	Primärwärme (unten)	Dampf	**Empfehlungen für Betrieb „einseitig offen“ - nicht für COMFORT-70:** 1) SB-Scheibe offen und Flügeltüren geschlossen 2) SB-Scheibe geschlossen und Flügeltüren offen	**Empfehlungen Betrieb „Allseitig geschlossen“:** SB-Scheibe geschlossen und Flügeltüren geschlossen
P1	3	2	3	Fleisch-Geflügel-Fisch in Soße, Gedämpfte Produkte in etwas Flüssigkeit (Fisch, Geflügel, Fleisch), Gefülltes Gemüse mit Fleisch/ Gemüse, Reis, Nudeln, Kartoffeln, Gemüse mit/ohne Soße, Aufläufe, Eintopf, Suppen	–
P2	3	3	3	Schnitzel, Kotelette, Fleisch und Geflügel ganze Bratenstücke zum runterschneiden, Reis, Nudeln, Kartoffeln, Gemüse mit/ohne Soße, Aufläufe, Eintopf, Suppen	–
P3	3	2	2	Schnitzel, Frikadelle, Fleischkäse, Haxe, Hähnchenkeulen, Pizza, Würstchen, Bockwürste in Wasser, Burger, Fleischspieße (Fingerfood), Fingerfood Artikel allgem.	–
P4	3	2	1	Pommes, Wedges, Nuggets, Frühlingsrollen, Fisch im Teigmantel, Fingerfood Artikel allgemein	–
P5	2	1	1	Gefüllte warme Brottaschen, gefüllte Hörnchen, Quiche, Wurst im Teigmantel, Fingerfood Artikel allgem.	Fleisch-Geflügel-Fisch in Soße, Gedämpfte Produkte in etwas Flüssigkeit (Fisch, Geflügel, Fleisch), Gefülltes Gemüse mit Fleisch/ Gemüse, Reis, Nudeln, Kartoffeln, Gemüse mit/ohne Soße, Aufläufe, Eintopf, Suppen
P6	1	1	1	–	Gefüllte warme Brottaschen, gefüllte Hörnchen, Quiche, Wurst im Teigmantel, Fingerfood Artikel allgem.
P7	1	0	0	–	Brötchen, Croissant, Brot, Kuchen, Gebäck

15. Konformitätserklärung

CE

EG-Konformitätserklärung
entsprechend der EG-Richtlinie 2006/95/EG und 2004/108/EG

Die Firma **Ausseer Kälte- und Edelstahltechnik GmbH**
A-8984 Kainisch, Pichl 66

erklärt in alleiniger Verantwortung, dass das Prodtukt Wärmevitrinen

der Typen

COMFORT

auf das sich diese Erklärung bezieht, den einschlägigen grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der EG-Richtlinie 2006/95/EG (Niederspannungsrichtlinie) sowie den Anforderungen der EG-Richtlinie 2004/108/EG (elektromagnetische Verträglichkeit) entspricht.

Zur sachgerechten Umsetzung der in den EG-Richtlinien genannten Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen wurden folgende Normen und/oder technische Spezifikationen herangezogen:

EN 50081-1	EN60598-2-1	EN61000-4-4
EN55014-1	EN60730-1	EN61000-4-6
EN55014-1:A1	EN60730-2-1	EN61000-4-11
EN55014-2	EN60730-2-9	EN61000-6-1
EN55015	EN60947	EN61000-6-3
EN55022	EN60950-1	EN61058-1
EN60204-1	EN61000-3-2	EN61058-1-A1
EN60335-1	EN61000-3-3	EN61347-1
EN60335-2	EN61000-3-11	EN61347-2-3
EN60529	EN61000-4-2	EN61547
EN60598-1	EN61000-4-3	EN61558
	EN61000-4-5	

Andreas Pilz
Geschäftsführer

AKE Ausseer Kälte- und Edelstahltechnik GmbH
Pichl 66, 8984 Kainisch, Österreich

www.ideal-ake.at

AKE_BH-WV_11/2014